

Rezept

# Nudel-Endivien-Salat

Ein Rezept von Nudel-Endivien-Salat, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Nudeln (z. B. Hörnchen)	Salz
<b>½ Kopf</b> Endiviensalat	<b>1</b> große Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>125 g</b> rohe Schinkenwürfel
<b>3 EL</b> Öl	<b>3 EL</b> Essig
<b>2 TL</b> Sahnemeerrettich (Glas)	<b>1 TL</b> Senf
Pfeffer	<b>2 cm</b> Meerrettichwurzel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 14 g F, 16 g EW, 51 g KH

## Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und dabei 200 ml Kochwasser auffangen. Die Nudeln heiß abbrausen und abtropfen lassen. Endiviensalat in feine Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Nudeln und Salat dann in eine große Schüssel geben.
2. Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Schinken darin anbraten, bis die Zwiebel glasig wird. Den Knoblauch kurz mitbraten. Mit Nudelkochwasser und Essig ablöschen und vom Herd nehmen. Sahnemeerrettich und Senf einrühren und die Marinade mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
3. Die Marinade zu den Nudeln geben, alles locker durchmischen und maximal 15 Min. ziehen lassen (sonst fällt der Endiviensalat zusammen). Meerrettichwurzel schälen und fein über den Salat raspeln.